

# SCHEMA TECNICA



- L'Imperatore delle Dolomiti è un prodotto tradizionale
- Questo formaggio da taglio duro è stagionato bene e ha un'aroma speziato e rotondo
- Al taglio la pasta è di color giallo chiaro - oro e presenta fori irregolari fini a conferma di un'occhiatura scarsa a forma di lente
- Il suo gusto tipico lo rende un perfetto formaggio da accompagnare durante il pasto anche per i palati più delicati
- Il latte utilizzato proviene dall'Alto Adige, Alta Pusteria - Dobbiaco, Villabassa, San Candido e conferisce al formaggio il suo gusto inconfondibile

## Imperatore delle Dolomiti

### DATI GENERALI

|                   |   |
|-------------------|---|
| Ingredienti       | Latte di vacca intero e magro past., fermenti, sale, caglio, lisozima (da uovo) |
| Stagionatura      | Stagionatura ideale circa 8 settimane   |
| Aspetto esteriore | Forma cilindrica da 12 kg circa   |
| Stoccaggio        | 8 - 10 °C   |

### VALORE NUTRIZIONALE MEDIO PER 100 g DI PRODOTTO

|                   |          |
|-------------------|----------|
| Valore energetico | 378 kcal |
| Proteine          | 27 g     |
| Grasso            | 30 g     |

### CARATTERISTICHE CHIMICHE

|                           |           |
|---------------------------|-----------|
| Grasso in contenuto secco | 45 %      |
| Grasso                    | 30 %      |
| Umidità                   | 40 - 50 % |